

Link: <https://www.soldepando.com/chocolate-de-copoazu-en-pando/>

Data: noviembre 25, 2022 | 10:22

ALCALDÍA DE COBIJA CAPACITA A SU PERSONAL | LAS SEMILLAS DEL PODEROSO FRUTO AMAZÓNICO TIENEN UN USO ALIMENTICIO TAN IMPORTANTE Y DIVERSO COMO LA PULPA. UNA EMPRESA PERUANA TRANSMITIÓ SU EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS PARA EL IMPULSO INDUSTRIAL DESDE EL MUNICIPIO...

CHOCOLATE DE COPOAZÚ, NUEVA OPCIÓN PRODUCTIVA EN PANDO



La alcaldesa Ana Lucía Reis promueve la industrialización de los frutos amazónicos desde una visión municipal de la Zona Franca de Cobija. | Fotomontaje Sol de Pando

Para lectura en móvil usar pantalla horizontal |

© REDACCIÓN SOL DE PANDO EN COBIJA

"Recuerdo que mis abuelos torraban las semillas del copoazú y hacían chocolate blanco", dice Luis Alberto Durán Cartagena evocando un tiempo en que el copoazú formaba parte en la rutina alimenticia de las familias del norte amazónico boliviano, junto con la castaña, el asaí, el majo, el cajú y otros frutos del bosque hoy catalogados super-alimentos.

"Después de mis abuelos y mis padres, en Pando hemos ido olvidando cómo sacar el chocolate del copoazú, cómo aprovechar sus semillas. Los peruanos, en el lado de Madre de Dios, no lo han olvidado y ahora son los más expertos en esa industria", explica Luis Alberto.

La Alcaldesa de Cobija, Ana Lucía Reis, coincide con su popular paisano. El aprovechamiento de los frutos amazónicos en todas sus formas está en la memoria y la cultura del Acre boliviano y en todo el territorio del norte amazónico que atraviesa Pando y parte del Beni y La Paz. *"Tenemos que revalorizar esos saberes y esos sabores arraigados en nuestro pueblo, ahí sigue estando el futuro latente de Pando, de su industria y de su Zona Franca"*, dice la burgomaestre.

Antes de ejercer el cargo de Alcaldesa en dos gestiones, Ana Lucía se desempeñaba como una empresaria dedicada a promocionar el aprovechamiento de los frutos amazónicos como parte de la soberanía alimentaria de la región y como un medio de vida entre las familias carentes de empleo.

Actualmente, el uso y aprovechamiento del copoazú en Pando se restringe a la extracción de la pulpa para elaboración de refrescos, helados, postres cremosos y algunos otros usos medicinales y cosmetológicos, desechando y subvalorando las semillas en un enorme desperdicio del recurso.

Los granos del copoazú se consideran sucedáneos del cacao tradicional, porque con ellos es posible fabricar un chocolate muy fino, considerado un alimento muy nutritivo por su contenido cercano al 48% de una grasa muy similar a la manteca de cacao y con constantes físicas y químicas similares

"El chocolate es uno de los derivados de la semilla del copoazú, quizá el más importante, pero no el único" —dice la alcaldesa Reis—. *"Recuperar ese conocimiento nos va a permitir fortalecer los proyectos productivos que estamos desarrollando en nuestro municipio"*.



Los granos del copoazú se consideran sucedáneos del cacao tradicional, porque con ellos es posible fabricar un chocolate muy fino y nutritivo. | Foto archivo Sol de Pando

Una Zona Franca para los frutos amazónicos industrializados

El pasado martes, técnicos de la Secretaría de Desarrollo Económico Productivo de la Alcaldía de Cobija fueron capacitados en técnicas para el aprovechamiento de las semillas del copoazú, con la finalidad de que dichos conocimientos sean aplicados en las unidades productivas que promueve el gobierno municipal de esta ciudad.

El Taller estuvo a cargo de expertos de una empresa peruana, BKN Foods, con sede en la ciudad de Puerto Maldonado, departamento Madre de Dios. Es una empresa líder en la industrialización de las semillas de copoazú, habiendo logrado una variedad de derivados alimenticios, además del chocolate, que están siendo exitosamente exportados a mercados de Europa, Estados Unidos y Japón.

Además del fermentado y secado de semillas para la obtención de chocolate y manteca, existen procedimientos avanzados para producir semilla tostada en forma de almendra, coberturas azucaradas destinadas a la repostería, así como harinas y granos liofilizados que pueden aplicarse para frituras y licores.

Los técnicos municipales de Cobija y productores agroforestales del entorno rural del municipio, en el marco del Programa Nacional de Frutos Amazónicos, vienen capacitándose mediante convenios de la Alcaldía con la Universidad Amazónica de Pando (UAP), el Instituto Tecnológico Silverio Rocha, el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, el Instituto de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF), el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG) y la Institución Pública Desconcentrada Soberanía Alimentaria (IPDSA).

El pasado 11 de octubre, el presidente Luis Arce Catacora anunció durante el Aniversario de la Batalla de Bahía que el Gobierno invertirá 95 millones de bolivianos (casi \$us 13 millones) para la construcción de una planta industrializadora de frutos amazónicos en el municipio de Puerto Rico.

La planta tendrá una capacidad de procesamiento anual de 9.500 toneladas de frutas amazónicas para la producción de 765 toneladas de pulpa y más de 120 toneladas de polvo liofilizado. Beneficiará a más de 1.700 familias recolectoras de frutos amazónicos. Su producción será destinada como insumo productivo

para la industria nacional de alimentos y farmacia, además se exportará a mercados vecinos.

"Ese gran proyecto que anunció el Presidente va a tener una importante repercusión en Cobija, pues lo que produzca la planta de Puerto Rico dinamizará intensamente la Zona Franca que está instalada en nuestra ciudad, y eso también va a generar empleos en nuestro municipio. Por eso es una prioridad de nuestra gestión capacitar a nuestro personal y a nuestros productores", explicó Ana Lucía Reis.

LINKS RELACIONADOS

- [EXPORTACIÓN DE CASTAÑA SE INCREMENTÓ ESTE AÑO](#)
- [ASAÍ DE PANDO EN DESAYUNO ESCOLAR DE LA PAZ](#)
- [PANDO RECAUDÓ Bs 2'599.779 POR EXPLOTACIÓN FORESTAL](#)
- [BOLIVIA PRIMER EXPORTADOR MUNDIAL DE CASTAÑA](#)
- [ANA LUCIA REIS: EL VOTO DEL ASAÍ Y LA CASTAÑA](#)
- [LA ERA DEL ASAÍ NACE EN PANDO](#)
- [Baures, el reino del cacao celebra 310 años de su fundación](#)

